Brosse pour grill

290 mm, Dur, Blanc



Numéro d'article: 42885

Conçue pour éliminer les résidus sur les ensacheuses et autre matériel d'emballage, cette brosse convient également au nettoyage des grilles et poêles chaudes.

Informations Générales

Type de fibres	Dur
Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Polyphenylene Sulfide (PPS), Acier inoxydable (AISI 304L)
UNSPSC Code	47131605
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur de fibre visible	22 mm
Longueur/Profondeur	290 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	65 mm
Poids net	0,05 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	120 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	2280 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	330 mm
Colis Largeur	180 mm
Colis Hauteur	85 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») - LDPE par pièce	0,0037 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0194 kg
Total Tare Weight	0,0231 kg
Poids brut	0,07 kg
Mètre cube	0.000566 M3
Code GTIN-13	5705020428852
Code GTIN-14	15705020428859
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Adelya Terre d'Hygiène

Numéro d'article: 42885

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)[1]	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °C
Température d'utilisation min.[3]	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

Adelya, Terre d'Hygiène

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.